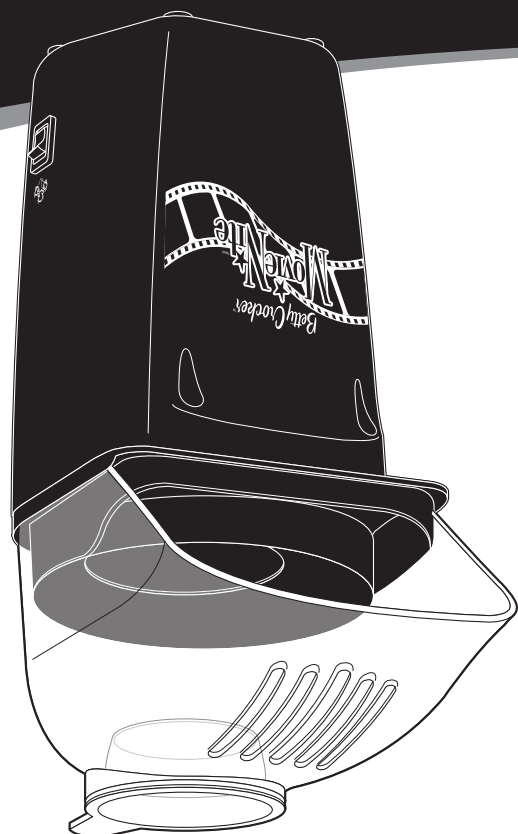


BC-2973

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



Betty Crocker™  
MovieNite  
Éclateur de maïs  
À AIR CHAUD



Betty Crocker™  
MovieNite  
HOT AIR  
Popcorn Maker



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-2973

# Table of Contents

Important Safeguards ..... 3

Before Your First Use ..... 5

Know the Parts of Your  
Hot Air Popcorn Maker ..... 6

Using Your Hot Air Popcorn Maker ..... 7

Cleaning Your Hot Air Popcorn Maker ..... 10

Popcorn Recipes..... 11

Limited Warranty ..... 16

To Return for Service..... 17

Replacement Parts ..... 18

Importantes mesures de sécurité ..... 3

Avant votre première utilisation ..... 5

Les composantes de votre  
éclateur de maïs à air chaud ..... 6

Utilisation de votre  
éclateur de maïs à air chaud ..... 7

Nettoyage de votre  
éclateur de maïs à air chaud ..... 10

Recettes de maïs soufflé..... 11

Garantie limitée d'un an ..... 16

Retour pour services ou réparations..... 17

Pièces de rechange..... 18

# Table des matières

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. **Read all instructions carefully before use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. Canopy and Kernel Scoop/Butter Warmer will become hot during popping.
3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons do not immerse cord, plug or popcorn maker in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the table edge, or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use this appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used unloading popcorn, or when moving an appliance containing hot oil or other liquids.

## IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, y compris celles-ci :
1. **Lisez bien toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. La hotte et la petite pelle/chauffe-beurre deviendront chaudes en cours de fonctionnement de l'appareil. Pour vous protéger contre tout risque d'incendie, de décharge électrique et de blessure corporelle, ne mettez pas le cordon, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
  4. Une étroite surveillance s'impose lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Gardez cet appareil hors de la portée des enfants.
  5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez toujours l'appareil se refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
  6. Ne faites fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche a été endommagé, s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
  7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, des décharges électriques ou des blessures corporelles.
  8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
  9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
  10. Ne mettez pas l'appareil sur un réchaud à gaz ou électrique chaud, dans un four chaud, ni à leur proximité.

13. Canopy and Kernel Scoop/Butter Warmer must be in place before plugging in unit.
14. This unit pops with hot air. Do not place oil, shortening, butter, or margarine in the popping chamber. Use of these substances will cause hazards and will damage the unit.
15. To disconnect, turn switch to "OFF" (O), then remove plug from wall outlet.
16. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
17. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de déboucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire déboucher.

### D'ALIMENTATION INSTRUCTIONS SUR LE CORDON

## CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

11. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Vous devez faire preuve d'extrême prudence lorsque vous versez du maïs soufflé chaud ou lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou des liquides chauds.
13. La hotte et la petite pelle/chauffe-beurre doivent être en place avant de brancher l'appareil.
14. Le maïs est soufflé à l'air chaud dans cet appareil. Ne mettez pas d'huile, de shortening, de beurre ni de margarine dans la chambre à éclater. L'utilisation de ces substances présente des dangers et endommagera l'appareil.
15. Pour débrancher l'appareil, tournez l'interrupteur sur ARRÊT (O) puis retirez la fiche de la prise murale.
16. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
17. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.

Déballiez l'éclateur de maïs à air chaud avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Pour enlever la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, essuyez simplement l'extérieur de l'éclateur de maïs à air chaud à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'immergez pas l'éclateur de maïs à air chaud, le cordon ou la fiche dans l'eau ni aucun autre liquide.

## Avant votre première utilisation

**AVERTISSEMENT:** Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

## FICHE POLARISÉE

3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

## POLARIZED PLUG

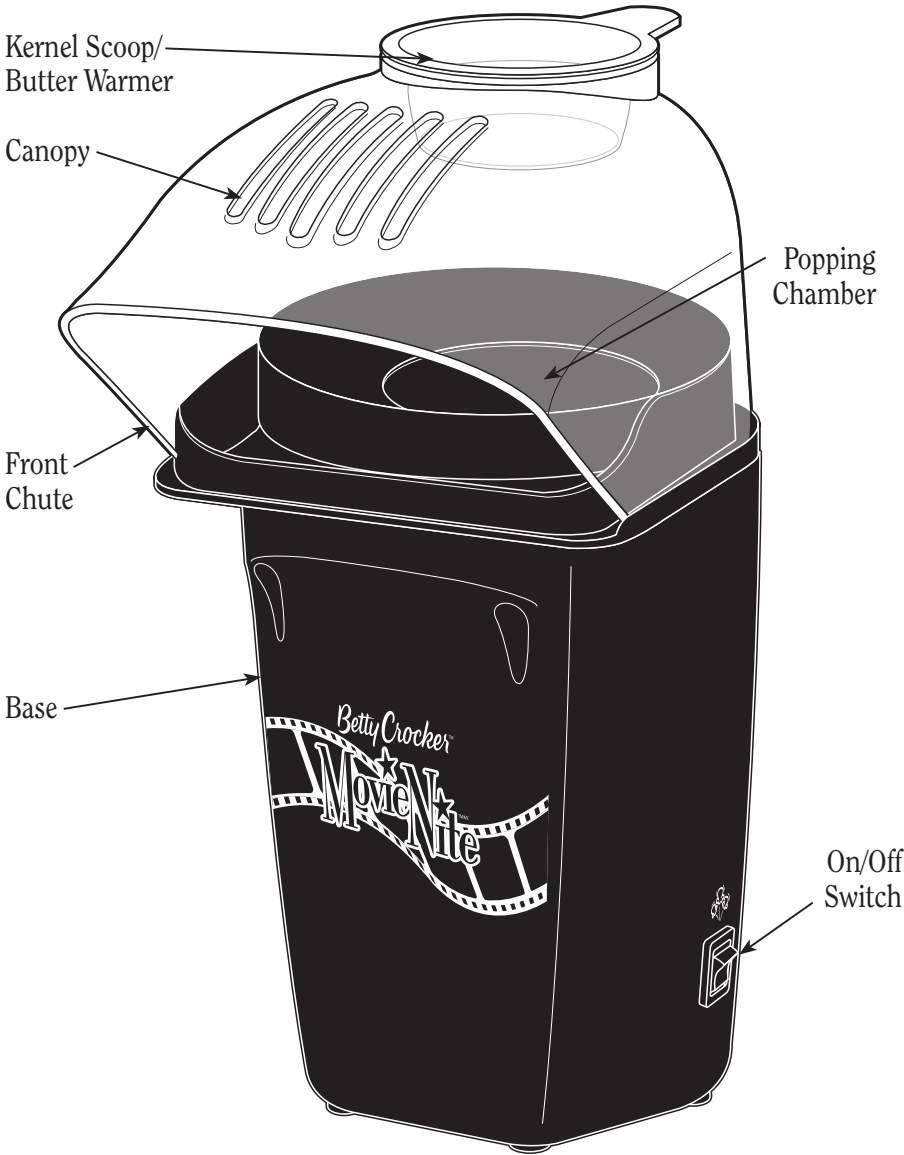
1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

**WARNING:** Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

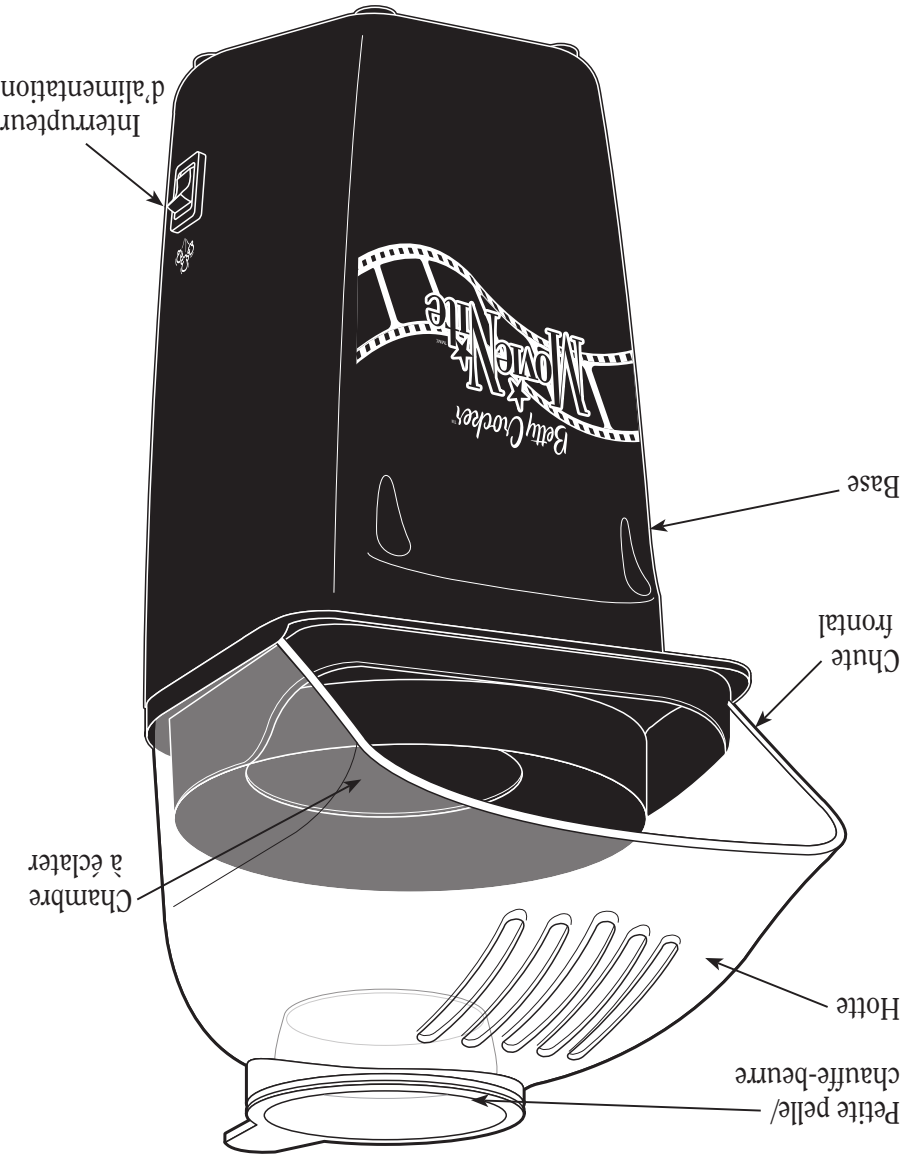
## Before Your First Use

Carefully unpack the Hot Air Popcorn Maker and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packaging, simply wipe the Hot Air Popcorn Maker's exterior with a clean, damp cloth. Do not immerse the Hot Air Popcorn Maker, cord or plug in water or any other liquid.

# Know the Parts of Your Hot Air Popcorn Maker



RATING: 120V, 60Hz, 1500 WATTS, AC ONLY



# Les composantes de votre éclateur de maïs à air chaud

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES: 120V, 60Hz, 1500 WATTS, C.A. SEULEMENT

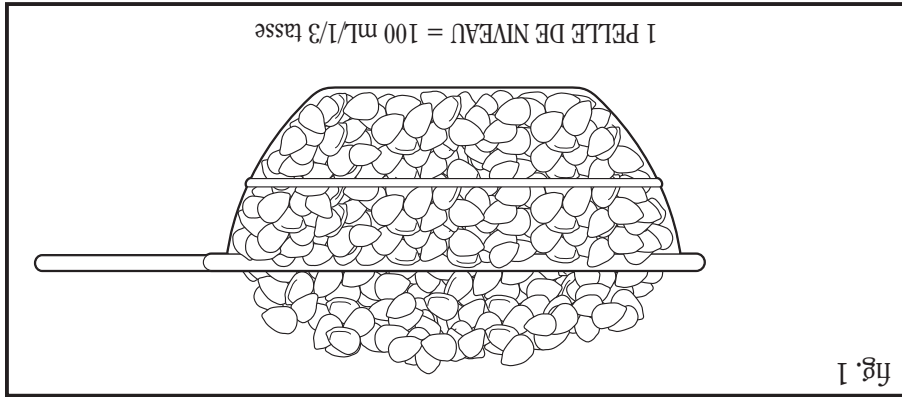


## Utilisation de votre éclateur de maïs à air chaud

1. Placez l'appareil sur une surface plane et de niveau, comme une table ou un comptoir.

**ATTENTION : Ne branchez ni ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.**

2. À l'aide de la petite pelle/chauffe-beurre incluse, mettez UNE MESURE ET DEMIE de grains de maïs frais. Ne remplissez jamais l'appareil au-delà de d'une mesure et demie de niveau (100 mL / 1/3 tasse) de grains. Utilisez toujours la petite pelle/chauffe-beurre incluse pour remplir l'appareil. (fig. 1)



**ATTENTION :** N'ajoutez aucun autre ingrédient aux grains ni dans la chambre à éclater, comme de l'huile, du shortening, du beurre, de la margarine, du sel ou du sucre car cela endommagerait l'appareil.

**IMPORTANT :** N'utilisez pas de maïs pour four à micro-ondes dans cet

éclateur de maïs à air chaud. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec des grains de maïs réguliers ou de qualité supérieure.

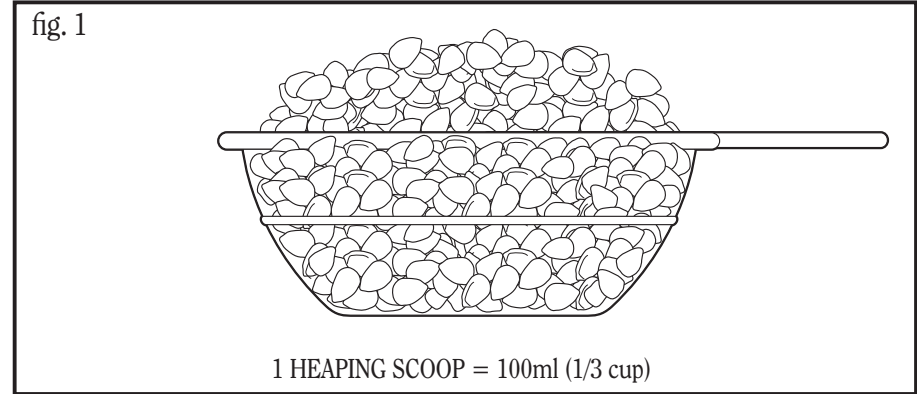
4. Placez un bol de 6 L (6 pintes) ou plus grand sous le chute frontal. Le bol résistant à la chaleur ne doit pas être de plus de 15 cm (6 po) de haut, afin que l'air puisse circuler librement sous la chute frontal. Un bol dont le diamètre de partie supérieure est d'au moins 30 cm (12 po) est recommandé. Si vous utilisez un bol en plastique, assurez-vous qu'il résistera à la chaleur sans fondre. Un bol en métal peut devenir chaud mais gardera le maïs soufflé plus chaud.

## Using Your Hot Air Popcorn Maker

1. Place your Hot Air Popcorn Maker on a flat, level surface, such as a table or countertop.

**CAUTION: Never plug in or operate unit when empty.**

2. Using the included Kernel Scoop/Butter Warmer, add ONE HEAPING MEASURE of fresh popcorn kernels. Never fill the unit with more than one heaping measure (100ml / 1/3 cup) of kernels. Always use the Kernel Scoop/Butter Warmer provided to fill the unit. (fig. 1)



**CAUTION:** Do not add any other ingredients to the kernels or Popping Chamber such as: oil, shortening, butter, margarine, salt or sugar, as damage will occur.

**IMPORTANT:** Do not use microwave popcorn in this Hot Air Popcorn Maker. This unit is designed to be used with regular or premium popcorn kernels.

4. Place a 6L (6 qt.) or larger bowl under the Front Chute. The heat-resistant bowl should not be more than 15cm (6 inches) high, so that air can circulate freely under the Front Chute. A bowl with a top diameter of at least 30cm (12 inches) is recommended. If a plastic bowl is used, be sure it will withstand heat without melting. A metal bowl may become hot to the touch, but will keep popcorn warmer.
5. Ensure the clear Canopy is securely placed on top of the Base.

6. Place the Kernel Scoop/Butter Warmer inside the circular opening in the top of the Cover. (fig. 2)
7. For buttered popcorn, add up to 2 tablespoons of SOFT butter or margarine into the Kernel Scoop/Butter Warmer.

**NOTE:** Refrigerated butter will not melt during the short popping period. Butter melting results may vary depending on quality, quantity and temperature of butter/margarine and popping time of kernels.

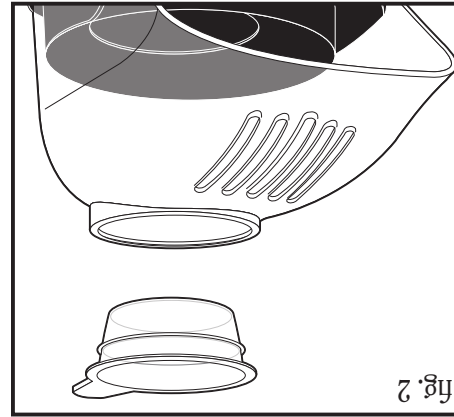
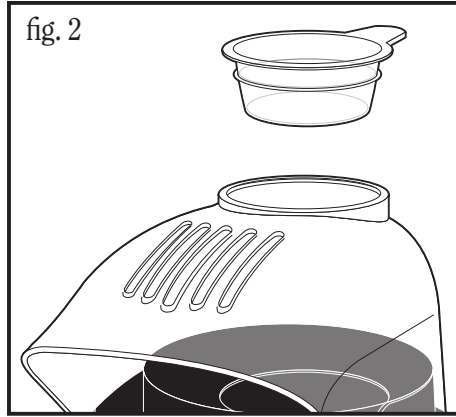
**IMPORTANT:** Never turn on your Hot Air Popcorn Maker without the Kernel Scoop/Butter Warmer in position on the Canopy.

8. Plug cord into a 120 Volt 60 Hz AC-only outlet. Turn the On/Off Switch to the "ON" ( I ) position. The kernels will take a few minutes to heat before popping begins. Never leave unit unattended and always ensure the Canopy and Kernel Scoop/Butter Warmer are properly in place while the unit is plugged in.

**CAUTION:** Occasionally, hot kernels may be thrown from the Popping Chamber. To avoid any contact with hot kernels, keep face and hands away from the Front Chute and keep children away from the unit.

9. The popping cycle is complete when the popping sound becomes infrequent or less intense (Approximately 2-3 seconds between pops). To avoid burning your popcorn, immediately press the On/Off Switch to the "OFF" ( O ) position. Unplug the unit from the wall outlet.

**NOTE:** Due to variances in the popcorn type, freshness, and moisture content, some popped or unpopped kernels may remain in the Filling Chute after popping has stopped. To prevent scorching, turn the On/Off Switch to the "OFF" ( O ) position and unplug without waiting for these kernels to clear from the Popping Chamber.



**IMPORTANT:** Ne mettez jamais votre éclateur de maïs en marche sans la petite pelle/chauffe-beurre en place sur la hotte.

**REMARQUE :** Le beurre réfrigéré ne fondra pas durant la courte période de fonctionnement requise. Les résultats de fonte du beurre peuvent varier selon la qualité, la quantité, la température du beurre ou de la margarine et la durée d'éclatement des grains.

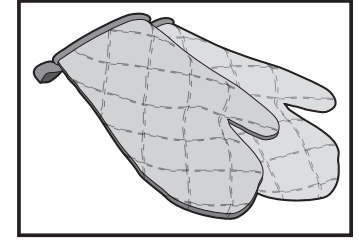
5. Assurez-vous que la hotte transparente est placée en toute sécurité sur la base.
6. Placez la petite pelle/chauffe-beurre à l'intérieur de l'ouverture circulaire du haut du couvercle. (fig. 2).
7. Pour obtenir du maïs soufflé au beurre, ajoutez un maximum de 2 cuillères à table de beurre ou de margarine RAMOLLI dans la petite pelle/chauffe-beurre.
8. Branchez le cordon sur une prise de CA de 120 volts, 60 Hz seulement. Tournez l'interrupteur Marche/Arrêt sur MARCHE (I). Les grains prendront quelques minutes à chauffer avant de commencer à éclater. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance et assurez-vous toujours que le la hotte et la petite pelle/chauffe-beurre sont bien en place lorsque l'appareil est branché.
9. Le cycle d'éclatement est complet lorsque le son d'éclatement se fait moins fréquent ou moins intense (environ 2 à 3 secondes entre les éclatements). Pour éviter de brûler le maïs soufflé, mettez immédiatement l'interrupteur de Marche/Arrêt sur ARRÊT (O). Débranchez l'appareil de la prise murale.

**ATTENTION :** Parfois, des grains chauds peuvent être projetés de la chambre à éclater. Pour éviter tout contact avec des grains chauds, gardez le visage et les mains éloignés du couvercle frontal et gardez les enfants à l'écart de l'appareil.



- REMARQUE :** En raison des divers types de maïs à souffler, de leur niveau de fraîcheur, de leur teneur en eau et de leur contenu, certains grains soufflés ou non soufflés peuvent rester dans la chute de remplissage une fois que l'éclatement s'est arrêté. Pour éviter de les brûler, tournez l'interrupteur de Marche/Arrêt sur ARRÊT (O) et débranchez l'appareil sans attendre que ces grains ne sortent de la chambre à éclater.
- ATTENTION :** Certains grains peuvent continuer d'éclater même après que l'appareil a été débranché. Assurez-vous que tout éclatement s'est arrêté avant de retirer la hotte et la petite pelle/chauffe-beurre.
10. À l'aide de gants de cuisine, retirez prudemment la hotte. Versez le reste de maïs soufflé dans le bol et remettez immédiatement la hotte sur l'appareil. Cette hotte doit être refroidie sur l'appareil pour éviter toute malformation.
- CONSEIL :** Pour aider à préserver la teneur en eau des grains, rangez-les toujours dans un contenant étanche à l'air à température ambiante ou au réfrigérateur.
- ## Fourrées additionnelles
1. **ATTENDEZ TOUJOURS AU MOINS 15 MINUTES AVANT DE FAIRE ÉCLATER UNE SECONDE FOURNÉE DE MAÏS SOUFFLÉ.** Cela permettra à l'appareil de refroidir et au thermostat interne de se réinitialiser. Après chaque fournée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de retirer la hotte.
- AVERTISSEMENT :** Le fait de ne pas laisser l'appareil refroidir après avoir fait une fournée de maïs soufflé peut déformer la hotte et le chauffe-beurre.
2. Assurez-vous que la chambre à éclater est vide et que l'appareil est débranché et froid. Essuyez soigneusement la chambre à l'aide d'un linge doux et humide et l'appareil est prêt à être utilisé à nouveau.
- IMPORTANT :** Si la petite pelle/chauffe-beurre a été utilisée pour fondre du beurre ou de la margarine, lavez-la et essuyez-la bien avant de l'utiliser pour mesurer les grains pour votre prochaine fournée.

**CAUTION:** Some kernels may continue to pop even after the unit is unplugged. Make sure all popping has stopped before removing the Canopy and Kernel Scoop/Butter Warmer.



10. Using oven mitts or hot pads, carefully remove the Canopy. Pour the remaining popcorn into the bowl and then immediately place the Canopy back on the unit. The Canopy must be cooled on the unit to avoid malformation.

**TIP:** To help retain the moisture content of the kernels, always store in an airtight container at room temperature.

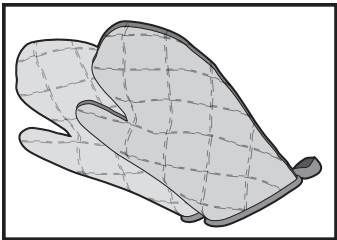
## Additional Batches

1. **ALWAYS WAIT AT LEAST 15 MINUTES BEFORE POPPING A SECOND BATCH OF POPCORN.** This will allow the unit to cool and the internal thermostat to reset. After each batch, unplug the unit and allow it to cool before removing the Canopy.

**WARNING:** Failure to allow the unit to cool down after making a batch of popcorn can warp the canopy and/or butter warmer.

2. Check to make sure the Popping Chamber is empty and the unit is unplugged and cool. Carefully wipe the Popping Chamber clean with a soft damp cloth and the Hot Air Popcorn Maker is ready to use again.

**IMPORTANT:** If the Kernel Scoop/Butter Warmer was used to melt butter or margarine, wash, rinse and dry it thoroughly before using to measure kernels for your next batch of popcorn.



## Cleaning Your Hot Air Popcorn Maker

Be sure the Hot Air Popcorn Maker is unplugged and fully cooled before cleaning.

1. Remove the Canopy and Kernel Scoop/Butter Warmer from Base and wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

**WARNING: DO NOT PLACE ANY PARTS IN THE DISHWASHER.**

2. Use a damp cloth or sponge to wipe the Base, Popping Chamber and Filling Chute clean. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

**IMPORTANT:** Never immerse Base, cord or plug in water or any other liquid.

## User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly must be performed by a qualified appliance repair technician.

## Nettoyage de votre éclateur de maïs à air chaud

Veillez à ce que l'éclateur de maïs à air chaud soit débranché et qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Retirez la hotte et la petite pelle/chauffe-beurre de la base et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez bien.

**AVERTISSEMENT : NE METTEZ AUCUNE PIÈCE DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS DANS LE LAVE-VAISSELLE.**

2. Nettoyez la base, la chambre à éclater et la chute de remplissage à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide. Essayez à l'aide d'un linge doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer.

**IMPORTANT :** Ne mettez jamais la base, le cordon ni la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide.

## Instructions d'entretien pour l'utilisateur

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Tout entretien qui requiert un démontage doit être effectué par un technicien de réparation d'appareils ménagers agréé.

## Recettes de maïs soufflé

### MAÏS SOUFFLÉ AU CARAMEL ET AUX NOIX

Préparation : 20 minutes  
Début à la fin : 1 heure 20 minutes

10 tasses de maïs soufflé non salé  
3 tasses de noix en moitiés et en morceaux Betty Crocker<sup>MC</sup>

1 tasse de cassonade  
1/2 tasse de beurre ou de margarine  
1/4 tasse de sirop de maïs léger  
1/2 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

1. Chauffez le four à 200°F (95°C). Divisez en deux les quantités de maïs soufflé et de noix et disposez-les dans deux plats rectangulaires non graissés de 13 x 9 x 2 pouces. Faites cuire la cassonade, la margarine, le sirop de maïs et le sel dans une casserole 2,0L à feu moyen en remuant de temps à autres, jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le bord. Poursuivez la cuisson encore 5 minutes et retirez du feu. Incorporez le bicarbonate de soude en remuant jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Versez la préparation sucrée sur le mélange de maïs et de noix; remuez le tout jusqu'à ce que le maïs soit enrobé uniformément.
2. Cuire pendant 1 heure en remuant à toutes les 15 minutes. Laissez refroidir entièrement et rangez dans un contenant étanche.

## Popcorn Recipes

### CARAMEL-NUT POPCORN

Prep Time: 20 Minutes  
Start to Finish: 1 Hour 20 Minutes

10 cups unsalted popped popcorn  
3 cups Betty Crocker<sup>TM</sup> walnut halves and pieces  
1 cup packed brown sugar  
1/2 cup butter or margarine  
1/4 cup light corn syrup  
1/2 teaspoon salt  
1/2 teaspoon baking soda

1. Heat oven to 200 °F (95°C). Divide popcorn and walnut halves between 2 ungreased rectangular pans, 13x9x2 inches. Cook brown sugar, margarine, corn syrup and salt in 2-quart saucepan over medium heat, stirring occasionally, until bubbly around edges. Continue cooking 5 minutes; remove from heat. Stir in baking soda until foamy. Pour sugar mixture over popcorn mixture; toss until evenly coated.
2. Bake for 1 hour, stirring every 15 minutes. Cool completely. Store tightly covered.

GINGERBREAD POPCORN SNACK

Molasses and ginger are a sweet and spicy spin on popcorn.

Prep Time: 10 Minutes  
Start to Finish: 30 Minutes

- 10 cups lightly salted popped popcorn
- 1/2 cup butter or margarine
- 2 tablespoons molasses
- 2 teaspoons ground ginger
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/4 teaspoon salt

1. Heat oven to 350 °F (175°C). Divide popcorn between 2 ungreased rectangular pans, 13x9x2 inches each.
2. Heat remaining ingredients in 1-quart saucepan over medium heat, stirring occasionally, until butter is melted. Pour over popcorn, tossing until completely coated.
3. Bake uncovered for 10 minutes, stirring after 5 minutes. Allow to cool for 10 minutes.

HERB-SEASONED POPCORN

Basil and oregano add Italian zest to this popcorn.

- 10 cups popped popcorn
- 1/4 cup margarine or butter, melted
- 1 teaspoon dried basil leaves
- 1/2 teaspoon dried oregano leaves
- 1/8 to 1/4 teaspoon cayenne pepper
- 2 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Place popcorn in large bowl. In small bowl, combine margarine, basil, oregano and cayenne; pour evenly over popcorn. Sprinkle with Parmesan cheese; toss gently.

GÔTER DE MAÏS SOUFFLÉ ET PAIN D'ÉPICE

La mûlasse et le gingembre donnent un goût à la fois sucré et  pic  au ma  soufflé.

Préparation : 10 minutes  
Début   la fin : 30 minutes

- 10 tasses de ma  soufflé légèrement salé
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine
- 2 c. table de m lasse
- 2 c. thé de gingembre moulu
- 1 c. thé à cannelle moulu 
- 1/4 c. thé de sel

1. Chauff z le four à 350 F (175 C). Répartissez le ma  soufflé en quantités égales dans deux plats rectangulaires de 13 x 9 x 2 pouces chacun.
2. Chauff z le reste des ingrédients dans une casserole 1,0L   feu moyen en remuant de temps à autres, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Versez la préparation sur le ma  soufflé et remuez le tout jusqu'à ce que le ma  soit complètement enrobé.
3. Faites cuire à découvert pendant 10 minutes, en remuant après 5 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

**CONFETTIS DE MAÏS SOUFFLÉ**

Pour les offrir en présents, emballez chaque boule dans une pellicule de plastique ou cellophane et attachez le tout à l'aide d'un ruban.

10 tasses de maïs soufflé  
 1/3 tasse de margarine ou de beurre  
 3 tasses de guimauves miniatures  
 1/2 bonbons ronds à saveur de fruits  
 12 bâtonnets de bois

1. Placez le maïs soufflé dans un grand bol. Dans une casserole lourde, faites fondre le beurre et les guimauves à feu moyen. Laissez cuire pendant 2 minutes et retirez du feu. Versez le mélange uniformément sur le maïs soufflé et remuez rapidement pour l'enrober. Ajoutez les bonbons. Les mains enduites de graisse, formez rapidement des boules de 2 1/2 à 3 pouces à partir du mélange et insérez un bâtonnet dans chacune d'elles. Déposez sur du papier ciré et laissez figer à température ambiante pendant une heure avant de les emballer ou les ranger.

**MAÏS SOUFFLÉ ASSAISONNÉ AUX HERBES**

Le basilic et l'origan ajoutent un zeste d'italien à ce maïs soufflé.

10 tasses de maïs soufflé  
 1/4 tasses de margarine ou de beurre, fondu(e)  
 1 c. thé de feuilles de basilic séché  
 1/2 c. thé de feuilles d'origan séché  
 1/8 à 1/4 c. thé de poivre de Cayenne  
 2 c. table de fromage Parmesan râpé

1. Placez le maïs soufflé dans un grand bol. Dans un petit bol, mélangez margarine, basilic, origan et poivre de Cayenne; versez uniformément sur le maïs soufflé. Saupoudrez de fromage Parmesan et remuez légèrement le tout.

## CONFETTI POPCORN POPS

To give these as a gift, wrap each pop with plastic wrap or cellophane and tie with a ribbon.

10 cups popped popcorn  
 1/3 cup margarine or butter  
 3 cups miniature marshmallows  
 1/2 cup candy-coated, fruit-flavored, round candy pieces  
 12 wooden sticks

1. Place popcorn in large bowl. In heavy saucepan over medium heat, melt margarine and marshmallows. Cook for 2 minutes; remove from heat. Pour mixture evenly over popcorn; stir quickly to coat. Stir in candies. With greased hands, quickly shape popcorn mixture into 2 1/2 to 3-inch balls; insert stick into each ball. Place on waxed paper; allow to set at room temperature an hour before wrapping or storing.



## GRANOLA POPCORN BARS

These delicious low-fat treats taste like caramel corn in the form of an easy-to-eat bar.

*Prep Time: 30 Minutes*

1/2 cup firmly packed brown sugar  
1/2 cup light corn syrup  
1/4 cup margarine or butter  
4 cups low-fat granola ready-to-eat cereal  
4 cups popped popcorn  
1/3 cup golden raisins

1. Spray 13x9-inch pan with nonstick cooking spray.
2. In nonstick Dutch oven, combine brown sugar, corn syrup and margarine; mix well. Bring to a boil over medium-high heat, stirring constantly.
3. Stir cereal and popcorn into brown sugar mixture until well coated. Stir in raisins. Remove Dutch oven from heat; cool for 2 to 3 minutes. Spread in sprayed pan, pressing in firmly. Cool for 10 minutes or until set. Cut into bars.

## BARRES DE CÉRÉALES ET MAÏS SOUFFLÉ

Cette délicieuse collation à faible teneur en matière grasse goûte comme du maïs soufflé au caramel sous forme de barre facile à manger.

*Préparation : 30 minutes*

1/2 tasse de cassonade  
1/2 tasse de sirop de maïs léger  
1/4 tasse de margarine ou de beurre  
4 tasses de céréales soufflées prêtes à manger  
4 tasses de maïs soufflé  
1/3 tasse de raisins jaunes

1. Vaporisez un aérosol de cuisson antiadhésif dans un plat de 13 x 9 pouces.
2. Dans faitout antiadhésif, combinez la cassonade, le sirop de maïs et la margarine; mélangez bien. À feu moyen-vif, portez le mélange à ébullition en remuant constamment.
3. Ajoutez les céréales et le maïs soufflé au mélange et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Retirez le faitout du feu et laissez refroidir pendant 2 à 3 minutes. Étendez le tout dans le plat vaporisé en pressant fermement. Laissez refroidir encore 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout se fige. Découpez en barres.

BARRES AU MAÏS SOUFFLÉ ET AUX ARACHIDES

Essayez cette recette de maïs soufflé et beurre d'arachides préparée avec les céréales de blé filamente à la cassonade Fiber One™.

Préparation : 15 minutes  
Début à la fin : 45 minutes

- 1 1/4 tasse de céréales de blé filamente à la cassonade Fiber One™
- 1/2 tasse d'arachides rôties à sec, hachées
- 1/4 tasse de raisins
- 4 tasses de maïs soufflé
- 1/2 tasse de bâtonnets de bretzel
- 1/2 tasse pépites au beurre d'arachides
- 1/4 tasse de miel
- 2 c. table de copeaux de chocolat
- 1/4 c. thé d'huile de canola

- 1. Recouvrez le fond et les côtés d'un plat carré de 9 pouces avec une feuille d'aluminium. Vaporisez la feuille d'aluminium d'un aérosol de cuisson.
- 2. Dans un grand bol, mélangez céréales, arachides, raisins, maïs soufflé et bretzels.
- 3. Dans un petit bol utilisable au four à micro-ondes, chauffez à puissance maximale pendant 1 à 2 minutes et à découvert les pépites au beurre d'arachides et le miel en remuant le mélange à toutes les 30 secondes, jusqu'à ce qu'il soit onctueux.
- 4. Versez le mélange de beurre d'arachides et de miel sur le mélange de céréales. Remuez jusqu'à ce que l'enrobage soit uniforme. Déposez à la cuillère dans le plateau. Les mains enduites de beurre, pressez fermement pour répartir uniformément le mélange dans le plat.
- 5. Dans un petit bol utilisable au four à micro-ondes, chauffez à puissance maximale pendant 30 à 60 secondes et à découvert les copeaux de chocolat et l'huile; remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Répandez en gouttelettes sur les barres.
- 6. Réfrigérez pendant 30 minutes environ ou jusqu'à ce que le tout soit ferme; pour faire les barres, coupez en 3 rangées de 3. Se conserve couvert au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

POPCORN AND PEANUT BARS

Try this popcorn and peanut butter bar recipe made with Fiber One™ Brown Sugar Shredded Wheat cereal.

Prep Time: 15 Minutes  
Start to Finish: 45 Minutes

- 1 1/4 cups Fiber One™ Brown Sugar Shredded Wheat cereal
  - 1/2 cup dry-roasted peanuts, chopped
  - 1/4 cup raisins
  - 4 cups popped popcorn
  - 1/2 cup pretzel sticks, broken
  - 1/2 cup peanut butter chips
  - 1/4 cup honey
  - 2 tablespoons chocolate chips
  - 1/4 teaspoon canola oil
1. Line bottom and sides of 9-inch square pan with foil. Spray foil with cooking spray.
  2. In large bowl, mix cereal, peanuts, raisins, popcorn and pretzels.
  3. In small microwavable bowl, microwave peanut butter chips and honey uncovered on High for 1 to 2 minutes, stirring every 30 seconds, until smooth.
  4. Pour peanut butter-honey mixture over cereal mixture. Stir to coat evenly. Spoon into pan. Using buttered fingers, press firmly so that mixture is even.
  5. In small microwavable bowl, microwave chocolate chips and oil uncovered on High for 30 to 60 seconds; stir until smooth. Drizzle chocolate over bars.
  6. Refrigerate for about 30 minutes or until firm. Remove mixture from pan; for bars; cut into 3 rows by 3 rows. Store covered in refrigerator up to 1 week.

## LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le même produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours liés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou défaillance de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, hélice coupante/passeoire, filtres ou surtaces antiaérosives. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

## RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

**REMARQUE :** Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).
4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le  
1-877-244-1110  
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)  
Ou écrivez à  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

© General Mills. Betty Crocker et ses modèles sont des marques de commerce de General Mills utilisées sous licence.

## TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

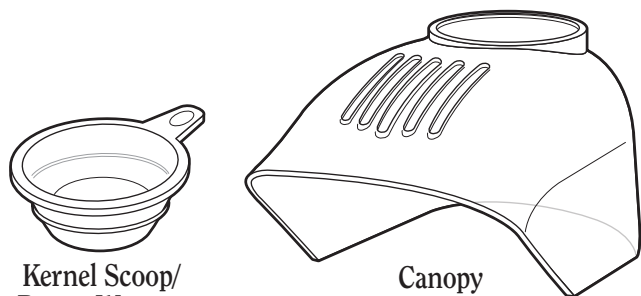
**NOTE:** We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call  
1-877-244-1110  
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday  
Or write  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

© General Mills. Betty Crocker and designs are trademarks of General Mills used under license.



## Kernel Scoop/ Butter Warmer

## Canopy

PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Kernel Scoop/Butter Warmer		\$0.99	
Canopy		\$5.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO CANADA:			\$9.00*
SHIPPING AND HANDLING TO USA:			\$15.00*
SUBTOTAL			
ADD 13% H.S.T. – CANADA ONLY			
TOTAL			

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to:  
**FORMULA BRANDS INC.**

FORMULA BRANDS INC. -  
Parts Department  
9033 Leslie Street, Unit #1  
Richmond Hill, Ontario,  
Canada L4B 4K3

NAME \_\_\_\_\_

ADDRESS

CITY

PROVINCE/STATE

---

POSTAL/ZIP CODE

Prices are subject to change without notice.

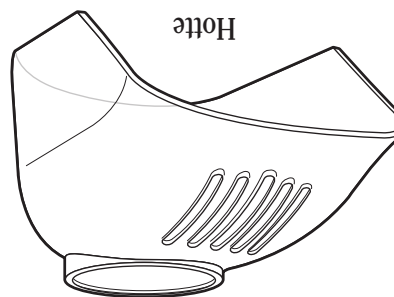
**PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN 'INTERNATIONAL' MONEY ORDER MUST BE USED.**

\* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email [customerservice@formulabrands.com](mailto:customerservice@formulabrands.com) to confirm shipping and handling charges.

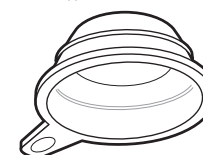
Allow 3 to 6 weeks  
for delivery.

BC-2973  
07/14

## PIÈCES DE RECHANGE



Hofte



Petite pelle/  
chauffe-beurre

**VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMERO DE MODELE ICI :**

Pièce	QTE	PRIX	TOTAL
Petite pelle/chauffe-beurre		0,99 \$	
Hôte		5,99 \$	
TOTAL			
Frais d'envoi pour le Canada :		*9,00 \$	
Frais d'envoi pour les E.-U. :		*15,00 \$	
TOTAL PARTIEL			
MOUTER 13 % DE TVA - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			

Si vous voulez commander des pièces de rechange pour cet appareil veuillez remplir et envoyer le formulaire ci-dessous, en y joignant un mandat libellé à l'ordre de : FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. -  
Service des pièces  
9033 Leslie Street, Unit #1  
Richmond Hill, Ontario,  
Canada L4B 4K3

\* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au [custservice@formulabrand.com](mailto:custservice@formulabrand.com) pour confirmer les frais d'envoi.

Veillez prévoir 3 à 6 semaines pour la livraison.